**Coulants au chocolat et cerises**

Ingrédients : (pour 6 coulants au chocolat)

- 3 oeufs
- 120 g de chocolat à 55% de cacao minimum
- 80 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 25 cerises

Recette :

Rincez les cerises, dénoyautez-les et coupez-les en deux.

Préchauffez le four à 210° (th.7).

Concassez le chocolat dans une petite casserole avec le beurre coupé en morceaux. Faites fondre à feu très doux ou au bain-marie, jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient bien fondus.

Dans un saladier, fouettez les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez alors le mélange chocolat-beurre, puis la farine.

Répartissez la pâte dans 6 ramequins préalablement bien beurrés. (Sinon, impossible à démouler !) Enfoncez 8 demi-cerises dans la pâte au chocolat par ramequin.

Cuisson :

Enfournez les ramequins dans un four bien chaud à 210° (th.7) et laissez-les cuire pendant 8 mn. Pour être sûr de la cuisson, il faut que les bords soient cuits mais le milieu encore liquide.

Lorsqu'ils sont cuits, sortez-les du four et laissez-les refroidir 5 mn avant de les démouler à l'envers sur une assiette. (Je ne les ai pas démoulé mais je les ai servi dans leur petit pot.)

Je vous conseille de les servir encore tiède, pour que le chocolat soit bien coulant à l'intérieur.

***http://www.evacuisine.fr/***